1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Domaine Gondard-Perrin - Cuvée Ancestrale Brechen

Earl Gondard Pierre

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Viré-Clessé
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune or assez soutenu très brillant. Nez riche et toasté d'un chardonnay bien élevé. Longs effluves agrumés et notes beurrées. Ample bouche, grasse, généreuse et opulente dotée d'une tension habituelle chez les Gondard. Equilibre magistral entre acidité noble et la rondeur, l'onctuosité. Elégante rétro toastée, notes de citron confit. Grand vin ! Grand plat ! Le homard dans tous ses états !

Dégusté le 03/11/2014

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Homard grillé
Poulet de Bresse aux morilles

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Earl Gondard Pierre
LES COCHETS, 4 RUE RENE BOUDIER
71260 VIRE
Tel : 0033385331247
www.facebook.com/pages/domaine-gondard-perrin/480950305270409